

(12)特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19)世界知的所有権機関
国際事務局



(43)国際公開日
2002年8月29日 (29.08.2002)

PCT

(10)国際公開番号
WO 02/065845 A1

(51)国際特許分類:

A23D 9/00, C11B 5/00

淳一 (IKUINA,Junichi) [JP/JP]; 〒238-0026 神奈川県
横須賀市 小矢部2-21-22-503 Kanagawa (JP).

(21)国際出願番号:

PCT/JP02/00335

(74)代理人: 鈴江 武彦, 外 (SUZUYE,Takehiko et al.); 〒
100-0013 東京都 千代田区 霞が関3丁目7番2号 鈴
栄特許総合法律事務所内 Tokyo (JP).

(22)国際出願日:

2002年1月18日 (18.01.2002)

日本語

(25)国際出願の言語:

日本語

(26)国際公開の言語:

(30)優先権データ:
特願2001-12330 2001年1月19日 (19.01.2001) JP

(71)出願人(米国を除く全ての指定国について): 日清製油
株式会社 (THE NISSHIN OIL MILLS, LTD.) [JP/JP];
〒104-8285 東京都 中央区 新川1丁目23番1号
Tokyo (JP).

(81)指定国(国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB,
BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK,
DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU,
ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS,
LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NO,
NZ, OM, PH, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SL,
TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZA,
ZM, ZW.

(84)指定国(広域): ARIPO特許 (GH, GM, KE, LS, MW,
MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ヨーラシア特許
(AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ特
許 (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT,
LU, MC, NL, PT, SE, TR), OAPI特許 (BF, BJ, CF, CG,
CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(72)発明者; および

(75)発明者/出願人(米国についてのみ): 関 健二
(SEKI,Shinji) [JP/JP]; 〒234-0054 神奈川県 横浜市
港南区 港南台1-29-1 Kanagawa (JP). 日高 一郎
(HIDAKA,Ichirou) [JP/JP]; 〒236-0042 神奈川県 横浜
市金沢区 金利谷東2-17-8-305 Kanagawa (JP). 有本 真
(ARIMOTO,Shin) [JP/JP]; 〒235-0023 神奈
川県 横浜市磯子区 森6-27-9-312 Kanagawa
(JP). 芳野 寿子 (YOSHINO,Hisako) [JP/JP]; 〒220-0054
神奈川県 横浜市西区 境ノ谷90 Kanagawa (JP). 生稻

添付公開書類:
— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される
各PCTがゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語
のガイドスノート」を参照。

(54)Title: EDIBLE FAT COMPOSITION CONTAINING PHYSTOSTEROL AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME

(54)発明の名称: 植物ステロール含有食用油脂組成物およびその製造方法

(57)Abstract: A phytosterol-containing edible fat composition which has an improved flavor although it contains a sufficient amount of a phytosterol. It is produced by a process which comprises deodorizing at 100 to 270°C a feed material mixture comprising an

(57)要約:

十分量の植物ステロールを含有しながら向上した風味を提
供し得る植物ステロール含有食用油脂組成物を製造するため
に、食用油脂と植物ステロールを含み、植物ステロールを1
質量%から50質量%までの割合で含有する原料混合物を1
00°Cから270°Cまでの温度で脱臭処理する。

002/065845 A1